Gourmandise, ou la cuisine pour les nuls. - 1/2

La gourmandise ? Un vilain défaut ? Et puis quoi encore ! Moi, je milite personnellement pour le droit à la gourmandise. Mais la gourmandise, ça ne résume pas à aller s'empiffrer de kinder truc, de bounty-mars-nuts, ou de milka-poulain-nutella. La gourmandise, c'est aussi se faire une bonne tambouille, et pas besoin d'aller chercher loin une bonne recette pour son bon plaisir.

He oui, boire et manger, c'est un besoin naturel, mais c'est aussi un plaisir. Je veux bien admettre que c'est une préoccupation plus ou moins importante selon les personnes, et que certains se contentent parfaitement du "pizza-saucisse-nouilles"... Mais ne vous êtes vous jamais fait plaisir en faisant VOTRE gâteau, et en le savourant (ou en l'engloutissant) consciencieusement ? Si oui, continuez votre lecture, sinon, je vous invite à continuer aussi.

Et si je sais pas faire la cuisine

C'est une question de taille. Déjà, j'aimerais dire que ce n'est pas une barrière. On peut très bien être l'antithèse du cordon bleu (comme moi), et ne pas trop rater certaines recettes. Le tout, c'est de trouver quelque chose d'abordable. Pas de quoi s'affoler. Et inutile de se cacher derrière l'excuse du "je sais pas faire". Ne pas faire accrocher les pâtes au fond de la casserole, ça s'apprend, tout est une question d'entrainnement. Comme on dit, "l'appétit vient en mangeant", je dirai "idem pour la popotte". Et même si les premiers essais, c'est pas encore ça, on a toujours la perspective de s'améliorer...
Le tout, c'est d'y prendre goût. Par contre, si les fouets et les cuillères en bois vous donnent la nausée, je ne peux rien faire pour vous.
Toutefois, la gourmandise est un bon prétexte pour s'intéresser à la cuisine. Et faire la cuisine, même quand on habite encore chez pôpa-môman, ça reste important. Il existe des plats tout préparés, à mettre au micro-onde... Mais c'est pas le top du top pour tous les jours. Déjà, gustativement parlant, c'est pas toujours l'extase. De plus, messieurs les médecins vous diront que ces bons petits plats surgelés sont trop salés, et que si vous vous faîtes du soucis pour vos artères, c'est pas le top de ne se nourrir qu'à base de plats tout préparés.

Mais alors, que faire

Pour commencer molo-molo, je vous propose une recette facile (j'y arrive, c'est dire si c'est facile), celle du gâteau-yaourt. D'ailleurs, vous n'avez même pas besoin de trop d'ustensiles, vous avez le droit de ne pas savoir comment se range votre cuisine.

Ingrédients pour 6 personnes (les proportions se mesurent avec le pot du yaourt utilisé) :
1 yaourt nature, 3 pots de farine, 2 pots de sucre, 3 oeufs, 1 pot de lait, 1/2 pot d'huile, 1 sachet de levure chimique.

Le comble de cette recette, c'est qu'il ne faut pas se poser de questions. Mélangez le tout dans un saladier, ou autre récipient assez grand. Toutefois, l'expérience montre qu'il est préférable de mélanger tous les ingrédients "consistants" en premier, avant d'ajouter les ingrédients plus liquides. Ainsi, ajoutez lait et huile en dernier, ça évitera de faire des grumeaux.

Beurrez un moule pour y mettre la pâte, et enfournez le tout dans un four (préchauffé) à thermostat 5. Question durée, faite cuire votre gâteau environ 30 minutes, tout en contrôlant la cuisson (en trempant une

Gourmandise, ou la cuisine pour les nuls. - 2/2

lame de couteau dans votre gâteau... S'il reste de la pâte liquide dessus, c'est pas encore bon niveau cuisson...).

Le reste, je ne pense pas avoir besoin de le décrire... Enfin, juste comme ça, rajouter un peu de chocolat fondu ou, à défaut, de nutella, c'est... Fameux...